



春の宴 パックプラン

Spring Party Pack Plan

期間：2017.2.1（水） - 2017.4.30（日）

フリードリンク
2時間 **20名様より**

※20名様未満でもどうぞお気軽にご相談ください。

おすすめ
メニュー

★鱈のポワレ 菜の花とシラスのソース

旬の鱈を少量のフォン（魚介出汁）で蒸し焼きにし、
オリーブオイルで菜の花とシラスを絡めたソースが絶妙に合います。

洋食総料理長
小山 浩



和・洋ビュッフェ

例 7,000円パック【全16種類】

- オードブル盛り合せ ■ 自家製パンとフロマージュ
- ミックスサンドウィッチ ■ 鱈のポワレ 菜の花とシラスのソース
- 牛ロース ステーキ ■ 真鯛マリネ・野菜ピクルス
- 鮮魚お造り盛り合わせ8点盛 ■ 自家製豆腐鱈鱈あん
- 鮪龍田揚・烏賊二色串

※6,000円パック【全13種類】 8,000円パック【全18種類】

Drink Menu

A コース

ビール・ウィスキー・日本酒・
焼酎【芋/麦】・ソフトドリンク

B コース

ビール・ウィスキー・ソフトドリンク・
カクテル各種
【カンパリソーダ・カシスオレンジ・カシスソーダ・
ジントニック・ウォッカトニック】

※パーティーパック 7,000円・8,000円コースには
ワイン（赤・白）が含まれます

■ 御料金は消費税、サービス料が含まれております。 ■ 利用時間延長の場合は30分につきお一人様550円別途頂戴いたします。 ■ 和室宴会場（葵・桂・萩）は適用外ですのでご了承ください。
■ 食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。 ■ お米はすべて国産米を使用しています。 ■ 写真は全てイメージです。

■ ご予約・お問い合わせは 宴会担当まで
03-3268-0116【直通】 受付時間 9:00~19:00

〒162-0845 東京都新宿区市谷本村町4-1
TEL 03-3268-0111(代表)
HP <http://www.ghi.gr.jp>

